ALL METAL IH COOKINGHEATER

日立IHクッキングヒーター　家庭用

取扱説明書・料理集

トッププレート幅 60cm	HTB-A9S形	（シルバータイプ）
トッププレート幅 60cm（レンジフード連動システム付）	HTB-A9FS形	（シルバータイプ）
トッププレート幅 75cm	HTB-A9WS形	（シルバータイプ）
トッププレート幅 75cm（レンジフード連動システム付）	HTB-A9WFS形	（シルバータイプ）

保証書・設置工事説明書別添付

このたびは日立IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
お読みになったあとは、設置工事説明書、保証書、ご相談窓口とともに大切に保存してください。

HTB-A9S形　HTB-A9WS形

大火力オールメタル対応（右 IH ）

○アルミ・銅鍋でも2.5kW*1の大火力だから使いなれた金属鍋で思い通りにクッキング（鉄・ステンレス鍋は3.0kW）

○音もしっかり抑えたサイレント設計

＊1　鍋の重さや形状によっては、自動的に火力が弱くなる場合があります。アルミ・銅鍋を使用した場合の最大火力は2.5kWです。アルミ・銅鍋は、鉄鍋を使用した場合に比べて約20～30%火力が弱くなります。お料理の仕上がり具合を見ながら、火力・時間を調節してください。

ワイド&ビッグ水なしグリル

○サンマ5尾が一度に焼ける **ワイド＆ビッグ庫内**

○おいしく焼けて手間いらず **水なし自動両面焼き**

○気になる煙・ニオイをしっかりカット **脱臭機能付**

○調理後庫内にこもるニオイを分解 **ナノチタン消臭**

操作もラクラク

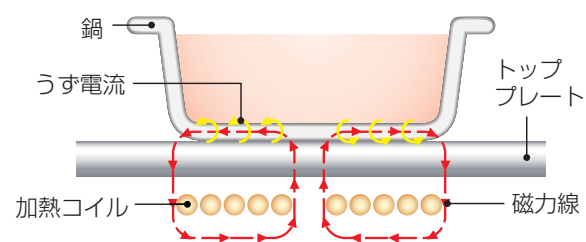
○すぐに使いこなせる **ナビ付き*2ワンタッチ火かげん操作**

＊2　次の操作を光ってお知らせします。

○奥まで取り出しやすく、しかも開閉しやすい **フルオープン＆スムーズドア開閉**

レンジフード連動システム

○ヒーターを通電するとレンジフードが自動的に運転し、ヒーターの通電を停止すると約3分後にレンジフードを停止します。
（レンジフード連動システム付のみ）

■ IH 加熱の原理

コイルに電流を流すと磁力線が発生します。この磁力線の中に鍋を置くと、鍋にうず電流が発生し、鍋の電気抵抗によって鍋自体が発熱します。

●写真はHTB-A9WSです。
（撮影用商品のため、一部仕様が変わる場合があります。）

ご使用の前に

使いかた

長くお使いいただくために

料理集 …… 46～57

仕様・その他

安全上のご注意

※この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

絵表示について

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

危険 この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険が差し迫っていることが想定される内容を示しています。

警告 この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うことが想定される内容を示しています。

注意 この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例

この記号は注意（危険・警告を含む）を促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な注意内容が描かれています。

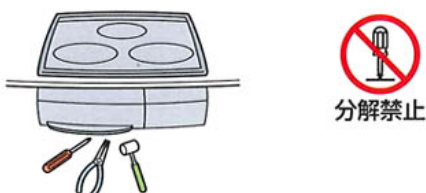
この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。

この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

⚠危険

改造は絶対にしない
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理を行わない

火災・感電・けがの原因

修理はお買い上げの販売店または別紙の「ご相談窓口」の窓口にご相談ください。

⚠警告

本体に水をかけない

感電・ショート・発火の原因

アースを確実に取り付ける

故障・漏電による感電の原因

アースの取り付けはお買い上げの販売店にご相談ください。

電源コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因

カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

火災の原因

異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用回路のブレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する

・スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
・焦げくさいにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
・ビリビリと電気を感じる。
・その他の異常や故障がある。

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない

感電・やけど・けがの原因

吸・排気カバーやすき間にピンや針金などの異物を入れない
吸気口・排気口に指を入れない

感電や異常動作によるけがの原因

トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない

万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使用すると過熱や異常動作、感電の原因

電源スイッチと専用回路のブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

⚠警告

揚げもの調理中はそばを離れない

火災の原因

●揚げもの調理中はそばを離れない。
●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。
鍋底が変形したものは使わない。
●鍋はヒーターの中央に置いてください。
●必ず揚げもの温度コントロールを使用し、付属の天ぷら鍋で調理してください。（24ページ）
●油は500g（550mL）未満では調理しない。
油は500g（550mL）～800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。また油量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
●油煙が多く出たら電源を切る。

●炒めもの・焼きものなど油を使う料理をするときもそばを離れないでください。また、加熱し過ぎないように火力を調節してください。

使用中や使用後しばらくはトッププレートやグリルドアおよび庫内などの高温部に触れない

やけどの原因

特に鍋をおろした直後は、トッププレートが熱くなっているため、手を触れないでください。

トッププレートの上に物を載せない

火災・故障の原因

下記の物は特に注意してください。
●可燃物や引火物
（まな板・ふきん・紙・アルミホイル・油など）

トッププレートの上にカセットコンロ・ボンベなど鍋以外のものは置かない

火災・爆発・やけどの原因

使用後は電源を切る

火災の原因

●使わないときは、パネル操作部を収納して電源を切ってください。長期不在のときは、専用回路のブレーカーを切ってください。

液体を加熱するときは、加熱前にかき混ぜ、調理中は火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる（カレー、みそ汁、吸い物、牛乳などの煮物や汁物）

水や調理物を加熱していると突然ふき上げたり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどやトッププレートが割れる恐れがあります。

⚠注意

あらかじめ加熱した油で揚げもの温度コントロールを使わない

揚げもの温度コントロールが働かず、異常過熱し、火災の原因

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

空だきや必要以上に加熱をしない

鍋やトッププレートの破損の恐れ
過熱により調理物の発火、やけどの原因
※鍋底の薄いもの、そっているフライパンや鍋は強火で予熱すると赤熱する場合があります。
※空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。

本体前方に物を置かない

火災の原因

調理以外の用途に使用しない

火災・故障の原因

⚠注意

火気を近づけない
感電・漏電の原因

吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋のとってを近づけない
火災・やけどの原因

トッププレートの表示窓や上面操作部の上に、熱い鍋などを置かない
故障の原因

トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
発火・異常動作の原因
●魚を焼いたり、しょうゆ・汁などがたれる調理はしない

揚げもの調理中は、飛び散る油に注意する
やけどの原因

少量の油を入れて予熱する時や予熱の後で油を入れる時は加熱し過ぎないように注意する
発火の恐れ

油煙が多く出たら電源を切る

使用中は本体から離れない
調理物が発火する恐れ
※本体から離れるときは、必ず電源を切ってください。

お手入れは本体が冷えてから行う
やけどの原因

鍋は不安定な状態で使用しない
不安定な状態のまま使用すると、本体の損傷や鍋の落下によりやけどやけがの原因

鍋・鍋のとってなどの高温部に触れない
やけどの原因

鍋の下に紙やシートなどを敷かない
鍋の熱で紙が焦げたり、発火・故障の原因

缶詰やアルミ製容器やパック（うどん等が入った簡易容器）、レトルトパック（アルミ箔を使用しているパック）、紙パック（内側にアルミ箔を貼ったもの）、アルミ箔など、鍋以外のものを置かない
●スプーンなどの金属製小物を置かない。
誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因となります。

グリル使用中に調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源を切り、次の手順で消火する
火災の原因

①電源スイッチを切る
②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このときグリルドアの周囲から煙が出ます。
③ブレーカーを切る
●グリルドア（ガラス窓）に水をかけない。
（ガラスが割れます。）

●消火するまでグリルドアを開けない
（空気が入り、炎が大きくなります。）

グリルを使用するとき

使用中や使用後はグリルドア（ガラス）に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れる恐れ

グリルドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したり、またグリルドアやレールに上から強い力を加えたりぶらさがらない
グリルドアや受皿・焼網などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因

使用中や使用後は、グリルドア、焼網、受皿、レールは高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う
やけどの原因

少量の調理物を長時間調理しない
発煙・発火する恐れがあります。

受皿には、例えば水、アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル石などを入れて使用しない
油が過熱し、発煙・発火する恐れ
また、自動（オート）調理がうまくできない原因

同じ食品を繰り返し調理しない
発煙・発火する恐れがあります。

グリルの庫内やレール・ホルダーや受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用の都度掃除し、定期的にお手入れをする
火災・故障の原因
※続けて使用するときは、受皿にたまった脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。

お願い

トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因

キャビネット（本体下側）に調味料・食品などを置かない
排熱により、調味料・食品などの変質の原因

操作部に煮汁などを付けたまま収納しない
煮汁が固まってパネル操作部が開かなくなる恐れ

プレートワークを鍋底でこすったり、プレートワークに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷付き・変色の原因

鍋のふたを置かない
火災・故障の原因
※ヒーターが入ると加熱されます。

左・右ヒーターは磁力線が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
●ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因）
●キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因）

酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁・梅を使った食品など放置すると、トッププレート、プレートワークが変色する原因

ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用の場合、グリルドアのとっての温度に注意する
オーブンレンジの排気でグリルドアのとってが熱くなる場合があります。
IHクッキングヒーターを使っていなくても、オーブンレンジを使うと吸・排気カバー部が熱くなる場合があります。